

SALMÃO DE FORNO DA JU GARCIA

INGREDIENTES

1 kg de salmão com pele

1 cebola grande cortada em rodelas

400 g de mini tomates ou tomates cereja

100 g de queijo branco

1/2 tablete de manteiga

shoyu

pimenta-do-reino

sal

1 limão

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodelas finas e os tomatinhos ao meio.

Prepare uma assadeira com papel alumínio, o tamanho que der para cobrir o salmão inteiro.

Coloque o salmão na assadeira, tempere com o limão, a pimenta-do-reino e o shoyu, não coloque sal.

Coloque por cima, as cebolas e os tomates e salpique um pouco de sal nesses ingredientes, não muito pois o shoyu já é salgado.

Leve ao forno por 40 minutos.

Após 40 minutos, corte a manteiga em cubos e o queijo branco em fatias.

Coloque por cima do peixe e leve ao forno por mais 5 minutos ou até perceber que a manteiga derreteu.

Pronto!

Rápido e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27634-salmao-de-forno-da-ju-garcia.html>